

Udang masak beku



© BSN 2016

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun serta dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN
Email: dokinfo@bsn.go.id
www.bsn.go.id

Diterbitkan di Jakarta

Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata	ii
Pendahuluan.....	iii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan normatif.....	1
3 Deskripsi	2
4 Syarat bahan baku, bahan penolong, bahan tambahan pangan dan bahan pangan lain .	2
5 Syarat mutu dan keamanan produk.....	3
6 Pengambilan contoh	4
7 Cara uji	4
8 Syarat lulus uji	4
9 Higiene dan penanganan.....	4
10 Syarat pengemasan.....	5
11 Pelabelan.....	5
Lampiran A (normatif) Lembar penilaian sensori udang masak beku	6
Bibliografi	8
 Tabel 1 - Persyaratan mutu dan keamanan pangan udang masak beku.....	3
 Tabel A.1 - Lembar penilaian sensori udang masak beku.....	6

Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas udang masak beku yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Standar ini merupakan revisi dari:

SNI 01-3458.1-2006, *Udang kupas rebus beku - Bagian 1: Spesifikasi.*

SNI 01-3458.2-2006, *Udang kupas rebus beku - Bagian 2: Persyaratan bahan baku.*

SNI 01-3458.3-2006, *Udang kupas rebus beku - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan.*

Perubahan yang mendasar pada standar ini antara lain:

1. Penyederhanaan SNI 3 bagian menjadi 1 standar,
2. Perubahan judul SNI Udang kupas rebus beku menjadi Udang masak beku,
3. Syarat mutu dan keamanan pangan, lembar penilaian sensori, penanganan dan pengolahan disesuaikan dengan ketentuan yang berlaku.

Standar ini disusun oleh Komite Teknis 65-05: Produk Perikanan, yang telah dirumuskan melalui rapat teknis, dan rapat konsensus pada tanggal 17 September 2015 di Bogor dihadiri oleh anggota Komite Teknis 65-05: Produk Perikanan sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Perlu diperhatikan bahwa kemungkinan beberapa unsur dari dokumen standar ini dapat berupa hak paten. Badan Standardisasi Nasional (BSN) tidak bertanggung jawab untuk pengidentifikasian salah satu atau seluruh hak paten yang ada.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 10 Desember 2015 sampai dengan 10 Februari 2016 dan pemungutan suara pada tanggal 30 Mei 2016 sampai dengan 29 Juli 2016 dengan hasil akhir RASNI.

Pendahuluan

Penyusunan SNI ini, memperhatikan ketentuan dalam:

1. Peraturan Pemerintah RI Nomor 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
2. Peraturan Pemerintah RI Nomor 57 Tahun 2015 tentang Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Pangan serta Peningkatan Nilai Tambah Hasil Perikanan.
3. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan RI Nomor PER.19/MEN/2010 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan.
4. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 033 Tahun 2012 tentang Bahan Tambahan Pangan.
5. Peraturan Kepala Badan Pengawasan Obat dan Makanan RI Nomor HK.00.06.1.52.4011 Tahun 2009 tentang Penetapan Batas Maksimum Cemaran Mikroba dan Kimia dalam Makanan.
6. Peraturan Kepala Badan Pengawasan Obat dan Makanan RI Nomor 16 Tahun 2016 tentang Kriteria Mikrobiologi dalam Pangan Olahan.
7. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan RI Nomor 24 Tahun 2013 tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Penstabil.
8. Peraturan Kepala Badan Pengawasan Obat dan Makanan RI Nomor HK.03.1.23.07.11.6664 Tahun 2011 tentang Pengawasan Kemasan Pangan.
9. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan RI Nomor 21 Tahun 2016 tentang Kategori Pangan.



Udang masak beku

1 Ruang lingkup

Standar ini berlaku untuk udang masak beku dengan atau tanpa proses pengupasan. Standar ini tidak berlaku untuk produk udang masak beku yang mengalami proses pengolahan lebih lanjut.

2 Acuan normatif

Dokumen acuan berikut sangat diperlukan untuk penerapan dokumen ini. Untuk acuan bertanggal, hanya edisi yang disebutkan yang berlaku. Untuk acuan yang tidak bertanggal, berlaku edisi terakhir dari dokumen acuan tersebut (termasuk seluruh perubahan/amandemennya).

SNI 2326:2010, *Metode pengambilan contoh pada produk perikanan.*

SNI 2332.1:2015, *Cara uji mikrobiologi - Bagian 1: Penentuan koliform dan Escherichia coli pada produk perikanan.*

SNI 01-2332.2-2006, *Cara uji mikrobiologi - Bagian 2: Penentuan Salmonella pada produk perikanan.*

SNI 2332.3:2015, *Cara uji mikrobiologi - Bagian 3: Penentuan Angka Lempeng Total (ALT) pada produk perikanan.*

SNI 01-2332.5-2006, *Cara uji mikrobiologi - Bagian 5: Penentuan Vibrio parahaemolyticus pada produk perikanan.*

SNI 2346:2015, *Pedoman pengujian sensori pada produk perikanan.*

SNI 01-2372.1-2006, *Cara uji fisika – Bagian 2: Penentuan suhu pusat pada produk perikanan.*

SNI 2354.5:2011, *Cara uji kimia - Bagian 5: Penentuan kadar logam berat timbal (Pb) dan kadmium (Cd) pada produk perikanan.*

SNI 2354.6:2016, *Cara uji kimia - Bagian 6: Penentuan kadar logam merkuri (Hg) pada produk perikanan.*

SNI 2372.7:2011, *Cara uji fisika - Bagian 7: Pengujian filth pada produk perikanan.*

SNI 3556, *Garam konsumsi beryodium.*

SNI 4872:2015, *Es untuk penanganan dan pengolahan ikan.*

SNI CAC/RCP 1:2011, *Rekomendasi nasional kode praktis – Prinsip umum higiene pangan.*

SNI ISO 11290-1:2012, *Mikrobiologi bahan pangan dan pakan – Metode horizontal untuk deteksi dan enumerasi Listeria monocytogenes – Bagian 1: Metode deteksi.*

CAC/RCP 52-2003, 2nd edition: 2012, *Code of Practice for fish and fisheries product.*

CAC/GL 21-1997, *Principle for the establishment and application of microbiological criteria for foods.*

3 Deskripsi

3.1 Definisi produk

Udang masak beku adalah produk olahan hasil perikanan dengan bahan baku udang segar dengan atau tanpa pengupasan kulit serta pembuangan usus, yang mengalami proses perebusan atau pengukusan dan pembekuan cepat.

3.2 Definisi proses

Produk diolah melalui proses persiapan yang harus sesuai dengan definisi produk dan kriteria produk akhir, dan dilanjutkan dengan pembekuan dan pelapisan es (*glazing*). Proses pembekuan harus menggunakan peralatan dengan metode pembekuan cepat. Proses pembekuan cepat harus dilakukan hingga suhu pusat produk mencapai maksimal -18°C . Produk akhir harus dipertahankan dalam kondisi beku sehingga kualitas produk dapat dijaga selama penyimpanan dan distribusi.

3.3 Kriteria wujud produk

3.3.1 *Easy peeled* - udang dibelah di bagian punggung dan diambil ususnya.

3.3.2 *Peeled undeveined* - udang dikupas seluruhnya tanpa diambil ususnya.

3.3.3 *Peeled deveined* - udang dikupas seluruhnya dan diambil ususnya.

3.3.4 *Peeled deveined tail on* - udang dikupas dengan menyisakan satu ruas terakhir dan ekor serta diambil ususnya.

3.3.5 *Peeled tail on* - udang dikupas dengan menyisakan satu ruas terakhir dan ekor.

3.3.6 *Head On* - udang utuh tanpa pengupasan.

Produk yang dikemas tidak boleh mengandung campuran dari beberapa genus udang namun dapat terdiri dari campuran jenis dengan genus sama yang memiliki kemiripan sensori.

4 Syarat bahan baku, bahan penolong, bahan tambahan pangan dan bahan pangan lain

4.1 Bahan baku

4.1.1 Udang

Udang masak beku diolah dari bahan baku udang segar yang aman untuk dikonsumsi yang berasal dari hasil pembudidayaan atau penangkapan.

Untuk bahan baku udang yang berasal dari hasil budidaya harus sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Produk udang masak beku mencakup jenis udang dari *family Penaeidae, Pandalidae, Crangonidae, Palaemonidae*.

4.2 Bahan penolong

4.2.1 Air

Air yang dipakai sebagai bahan penolong untuk kegiatan pengolahan sesuai dengan ketentuan tentang persyaratan kualitas air minum.

4.2.2 Es

Es yang digunakan sesuai SNI 4872:2015.

4.3 Bahan tambahan pangan

Bahan tambahan pangan yang digunakan sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

4.4 Bahan pangan lain

Garam yang digunakan sesuai SNI 3556.

5 Syarat mutu dan keamanan produk

Persyaratan mutu dan keamanan pangan udang masak beku sesuai Tabel 1.

Tabel 1 - Persyaratan mutu dan keamanan pangan udang masak beku

Parameter uji		Satuan	Persyaratan			
a	Sensori	-	Min. 7 *			
b	Cemaran mikroba		n	c	m	M
	– ALT (3 kelas sampling)	koloni/g	5	1	10 ⁴	10 ⁵
	– <i>Escherichia coli</i> (3 kelas sampling)	APM/g	5	1	< 3	< 3,6
	– <i>Listeria monocytogenes</i> (2 kelas sampling)	per 25 g	5	0	Negatif	td
	– <i>Salmonella</i> (2 kelas sampling)	per 25 g	5	0	Negatif	td
	– <i>Vibrio parahaemolyticus</i> (3 kelas sampling)	APM/g	5	1	< 3	< 3,6
c	Cemaran logam					
	– Kadmium (Cd)	mg/kg	Maks.0,5			
	– Merkuri (Hg)	mg/kg	Maks.0,5			
	– Timbal (Pb)	mg/kg	Maks.0,5			
d	Fisik					
	– Suhu pusat	°C	Maks. -18			
e	Cemaran Fisik					
	– <i>Filth</i>	-	0			
CATATAN						
	*	untuk setiap parameter sensori				
	n	jumlah sampel uji				
	c	2 kelas sampling : jumlah maksimum sampel yang diperbolehkan melebihi batas persyaratan maksimum yang tercantum pada m				
		3 kelas sampling : jumlah maksimum sampel yang persyaratannya berada antara m dan M dan tidak boleh satupun sampel melebihi batas persyaratan maksimum yang tercantum pada M serta sampel yang lain harus kurang dari nilai m				
	m	(2 kelas sampling): batas persyaratan maksimum				
	M	(3 kelas sampling): batas persyaratan maksimum				
	td	tidak diberlakukan				

6 Pengambilan contoh

Cara pengambilan contoh sesuai SNI 2326:2010. Rencana sampling mengacu pada kriteria mikrobiologi CAC/GL 21-1997.

7 Cara uji

7.1 Sensori

Sensori sesuai SNI 2346:2015. Penilaian sensori sesuai Lampiran A. Persyaratan mutu nilai sensori merupakan penilaian dari setiap parameter (minimum 7 untuk setiap parameter sensori), bukan merupakan nilai rata-rata dari setiap parameter.

7.2 Mikrobiologi

- ALT sesuai SNI 2332.3:2015.
- *Escherichia coli* sesuai SNI 2332.1:2015
- *Listeria monocytogenes* sesuai SNI ISO 11290-1:2012
- *Salmonella* sesuai SNI 01-2332.2-2006.
- *Vibrio parahaemolyticus* sesuai SNI 01-2332.5-2006.

7.3 Cemarkan Logam

- Timbal (Pb) dan kadmium (Cd) sesuai SNI 2354.5:2011.
- Merkuri (Hg) sesuai SNI 2354.6:2016.

7.4 Fisik

- Suhu pusat sesuai SNI 01-2372.1-2006.

7.5 Cemarkan Fisik

- *Filth* sesuai SNI 2372.7:2011

8 Syarat lulus uji

Produk dinyatakan lulus uji apabila memenuhi persyaratan mutu dan keamanan produk pada Pasal 5.

9 Higiene dan penanganan

Produk akhir harus bebas dari benda asing yang dapat mempengaruhi kesehatan manusia.

Produk akhir harus bebas dari cemarkan mikroba atau toksin yang membahayakan kesehatan sesuai dengan peraturan yang berlaku.

Penanganan dan pengolahan produk ini direkomendasikan mengacu pada SNI CAC/RCP 1:2011 dan CAC/RCP 52-2003 2nd edition: 2012.

10 Syarat pengemasan

10.1 Bahan kemasan

Bahan kemasan untuk udang masak beku sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

10.2 Teknik pengemasan

Produk dikemas dengan cermat dan saniter. Pengemasan dilakukan dalam kondisi yang dapat mencegah terjadinya kontaminasi.

11 Pelabelan

Syarat pelabelan sesuai dengan ketentuan yang berlaku.



Lampiran A
(normatif)
Lembar penilaian sensori udang masak beku

Tabel A.1 - Lembar penilaian sensori udang masak beku

Nama Panelis : Tanggal :

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian
- Berilah tanda V pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji

Spesifikasi	Nilai	Kode Contoh				
		1	2	3	4	5
A Dalam keadaan beku						
1 Lapisan es						
– Rata, bening, seluruh permukaan dilapisi es	9					
– Tidak rata, bening, bagian permukaan produk yang tidak dilapisi es kurang lebih 30%	7					
– Tidak rata, bagian permukaan yang tidak dilapisi es kurang dari 50%	5					
2 Pengeringan (dehidrasi)						
– Tidak ada pengeringan pada permukaan produk	9					
– Pengeringan pada permukaan produk kurang lebih 30%	7					
– Pengeringan pada permukaan produk kurang dari 50%	5					
3 Perubahan warna (diskolorasi)						
– Belum mengalami perubahan warna pada permukaan produk	9					
– Perubahan warna pada permukaan produk kurang lebih 30%	7					
– Perubahan warna pada permukaan produk kurang dari 50%	5					

Tabel A.1 – lanjutan (2 dari 2)

Spesifikasi	Nilai	Kode Contoh				
		1	2	3	4	5
B Sesudah dilelehkan (<i>thawing</i>)						
1 Kenampakan						
– Utuh, daging berwarna merah muda cerah dan bersih	9					
– Utuh, daging berwarna merah muda, agak cerah dan bersih	7					
– Utuh, sedikit cacat, daging berwarna merah muda pucat, kusam, sedikit kotor	5					
2 Bau						
– Bau sangat segar	9					
– Bau segar	7					
– Sedikit busuk	5					
3 Rasa						
– Manis dan segar	9					
– Agak manis	7					
– Agak hambar	5					
4 Tekstur						
– Elastis, kompak dan padat	9					
– Elastis, kompak dan kurang padat	7					
– Elastis dan agak hambar	5					

Bibliografi

- [1] Codex Stan 92-1981, rev. 1- 1995, Codex Standard for Quick Frozen Shrimps or Prawns.
- [2] Commission Regulation (EC) No 1881/2006, amending Regulation (EC) No 466/2001 as regards heavy metals-Official Journal of the European Union.
- [3] Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 492/MENKES/IV/2010 tentang Persyaratan Kualitas Air Minum.



Informasi pendukung terkait perumus standar

[1] Komite Teknis Perumus SNI

Komite Teknis 65-05 Produk Perikanan

[2] Susunan keanggotaan Komite Teknis perumus SNI

Ketua	:	Abdul Rokhman	Dit. Bina Mutu dan Diversifikasi Produk Perikanan, Kementerian Kelautan dan Perikanan
Wakil Ketua	:	Widya Rusyanto	Dit. Bina Mutu dan Diversifikasi Produk Perikanan, Kementerian Kelautan dan Perikanan
Sekretaris	:	Nurjanah	Yayasan Lembaga Konsumen Indonesia (YLKI)
Anggota	:	Ria Fitriana	Dit. Standardisasi Produk Pangan, BPOM
Anggota	:	Moch. Ramadhan Rakhas	Asosiasi Pengelolaan Rajungan Indonesia (APRI)
Anggota	:	Hantowo Tjhia	Pengusaha Pengolahan dan Pemasaran Produk Perikanan Indonesia
Anggota	:	Murtiningsih	Pusat Manajemen Mutu (BKIPM)
Anggota	:	Bagus Sediadi Bandol Utomo	Balai Riset Kelautan dan Perikanan
Anggota	:	Tengku A.R. Hanafiah	MASTAN
Anggota	:	Lia Sugihartini	Dit. Bina Mutu dan Diversifikasi Produk Perikanan, Kementerian Kelautan dan Perikanan
Anggota	:	Harsi Dewantari Kusumaningrum	Institut Pertanian Bogor (IPB)
Anggota	:	Adi Surya	Asosiasi Pengalengan Ikan Indonesia (APIKI)
Anggota	:	Tri Winarni Agustini	Universitas Diponegoro

[3] Konseptor rancangan SNI

Susilo Raharjo – Balai Besar Pengujian Penerapan Hasil Perikanan (BBP2HP)

[4] Sekretariat pengelola Komite Teknis perumus SNI

Direktorat Bina Mutu dan Diversifikasi Produk Perikanan

Direktorat Jenderal Penguatan Daya Saing Produk Kelautan dan Perikanan

Kementerian Kelautan dan Perikanan